
Festschrift
über das
300 jährige Bestehen
der
Liqueur-Fabrik
"Der Lachs"
I W L
Firma:
Isaac Wed-Ling Wwe
& Eydam Dirck Hekker
zu Danzig
1598
6. Juli
1898


Festschrift
über das
300 jährige Bestehen
der
Liqueur-Fabrik
„Der Lachs"
I W L
Firma:
Isaac Wed-Ling Wwe
& Eydam Dirck Hekker
zu Danzig
1598
6. Juli
1898

Zur

Erinnerung

an

das 300 jährige Jubiläum

der

Branntwein- und Liqueur-Fabrik

„Der Lachs"

in

Danzig

Breitgasse 52.

---

6. Juli 1898.

Den Freunden des Hauses

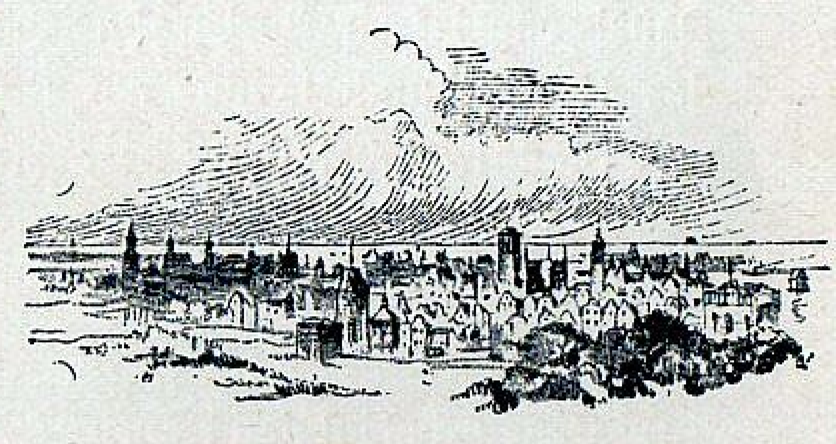
gewidmet.

Das Jubiläum des Lachses

nicht etwa des schlanken, glänzenden Ostseelachses, der auf eine ungezählte Reihe von Ahnen zurückblickt, — sondern des alten Danziger Lachses, der berühmten Liqueurfabrik **Isaac Wed-Ling Wwe. & Eydam Dirck Hecker.**

Verdankt in der Welt der Tafelfreunde Königsberg seinem Marzipan den Ruf, Frankfurt seinen Würstchen, Straßburg seinen Gänselebern, Kiel seinen Sprotten, so ist Danzig durch seine Liqueure berühmt.

Wer kennt das Güldenwasser nicht, dies liebliche Getränk, in dem die feinen Goldblättchen so märchenhaft geheimnisvoll glitzern! Und es ist echtes, lauteres Gold; denn nur dies behält in der Flüssigkeit seinen Glanz.



Danzig.

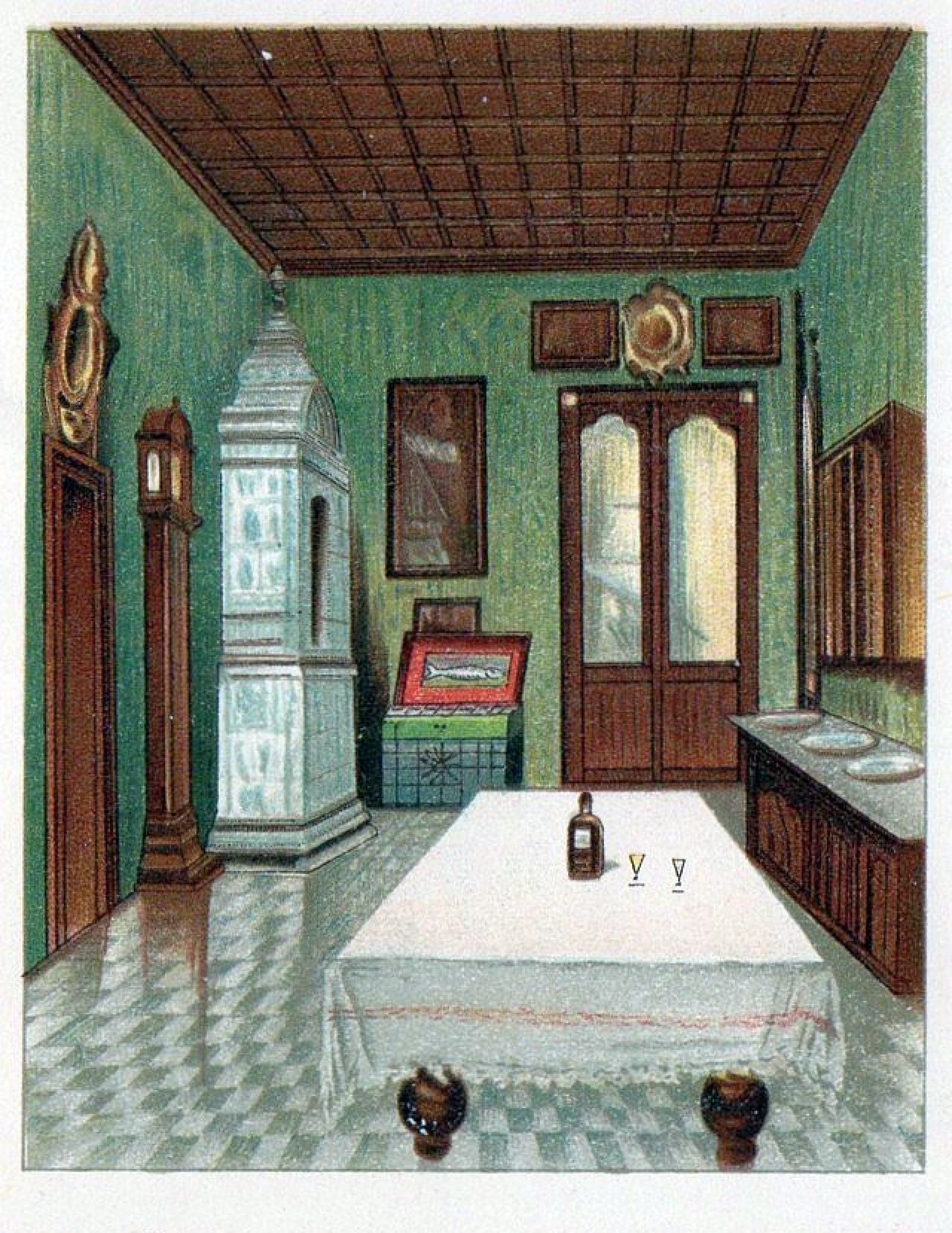
Schon dreihundert Jahre wird es nach

dem altbewährten Rezept gebraut, das der Holländer Ambrosien Vermöllen 1598 nach Danzig brachte.

Als im Jahre 1567 Herzog Alba auf Befehl des Königs Philipp II. von Spanien die Knechtung der Niederlande unternahm, als der von ihm eingesetzte Rat der Unruhen und die furchtbare Inquisition ihre blutigen Verfolgungen begonnen und Handel und Verkehr des bisher blühenden Landes stockten, flüchteten viele protestantische Einwohner, namentlich eine große Zahl der besonders bedrängten Mennoniten oder Taufgesinnten, in das Ausland. Ein Teil derselben kam auch in die Danziger Gegend und fand auf den Besitzungen der katholischen Kirchenfürsten vor den Toren Danzig's Schutz. Diese tüchtigen Leute sind es hauptsächlich, denen die an holländische Anbauverhältnisse erinnernde Weichselniederung ihre hohe Kultur verdankt. Als sie gegen Ende des 16. Jahrhunderts auch in der Stadt Danzig zugelassen wurden, durften sie sich bis zum Ende des 18. Jahrhunderts nur mit Bortenwirken, Färberei und Branntweinbereitung beschäftigen.

Damals erhielt auch Ambrosien Vermöllen, der aus Lier in Holland stammte, die Erlaubnis, sich in der Stadt niederzulassen.

Er wurde laut den Danziger Wettacten (die frühere Danziger Willkür-Gerichtsbarkeit) am 6. Juli 1598 Bürger



Alterthümliche Probirstube im „Lachs.“

und errichtete dann eine Liqueurfabrik, die ohne Unterbrechung bis auf den heutigen Tag fortgesetzt worden ist. Dies ist die Lachsfabrik. Deshalb ist der 6. Juli 1598 als der Gründungstag des Lachses festgehalten worden. An diesem Tage feiert er somit in diesem Jahre das Fest seines 300jährigen Bestehens.

Ahrent und Peter Vermöllen, wahrscheinlich die Söhne des Ambrosien Vermöllen, setzten die Fabrik fort.

Es liegt noch jetzt das Rezeptenbuch des Ahrent aus dem Jahre 1606 vor. Von diesen gedieh die Fabrik auf Salomon Vermöllen, den Sohn des Ahrent. Salomon blieb kinderlos. Als er am 16. September 1708 seine goldene Hochzeit feierte, schenkte er die ganze, bereits zu Ansehen gekommene Fabrik an seinen Schwager Isaac Wed-Ling, der für ihn schon seit 1696 die Verwaltung geführt hatte.

Isaac Wed-Ling mietete 1704 von einem Danziger Kaufmann Namens Siegfried Sartorius ein Haus in der Breitgasse, in dem Sartorius bereits eine Liqueurfabrik seit 1701 betrieben hatte und verlegte das Vermöllensche Geschäft in dasselbe hinein. Das Haus war mit der Abbildung eines Lachses verziert und hieß deshalb im Volksmunde »der Lachs«. Eigentümer und Nutznießer desselben war der Abt von Oliva, des nahe bei Danzig lieblich gelegenen Cistercienserkloster. Der Abt hatte

den Lachs dem Johannes von Amster, einem Vorfahr des Sartorius, im Jahre 1659 zu emphyteutischen Rechten, d. h. in Erbpacht auf 50 Jahre gegen einen bestimmten Zins überlassen. Als dies Verpachtungsverhältnis im Jahre 1710 erneuert wurde, trat Isaac Wed-Ling in dasselbe ein. Seit 1704 befindet sich also das Geschäft in ein und demselben Hause und hat von ihm den Namen «der Lachs» angenommen. Das Lachshaus ist bis zum 7. Mai 1840 seitens der Firma nur in immer wieder erneuerter Erbpacht besessen worden. An diesem Tage wurde die Firma Eigentümerin des Lachshauses, indem sie letzteres dem Königlich Preußischen Staatsfiskus, der seit Anfang des 19. Jahrhunderts Rechtsnachfolger des Olivaer Abtes geworden war, abkaufte. Der letzte Abt des Klosters Oliva war Karl Graf v. Hohenzollern-Hechingen und dieser hat auch im Jahre 1791 die letzte schön ausgestattete Pergamenturkunde ausgestellt, in der dem



Dirck Bestvater.

Lachsgeschäft die emphyteutischen Rechte auf 50 Jahre weiter verliehen wurden.

Isaac Wed-Ling war ein hervorragender Meister in der Fabrikation der mit Pflanzensäften verbundenen Liqueure und hat viel zum Ruhme des Lachses beigetragen.

Als nach seinem 1711 erfolgten Tode seine hinterbliebene Witwe ihre Tochter mit Dirck Hecker verheiratete, nahm die Firma die Bezeichnung Isaac Wed-Ling Witwe und Eydam (d. h. Schwiegersohn) Dirck Hecker an und führt sie noch bis heute.

Zur Verbreitung der Lachsliqueure trug nicht wenig die Belagerung von Danzig im Jahre 1734 bei. Die Liqueure der Firma erfreuten sich seitdem besonders bei den Russen der größten Beliebtheit, sie gingen aber auch nach Spanien, Portugal, Frankreich und England. Besonders beliebt war das Güldenwasser. Auf dieses und die andern Lachsliqueure, die er unter dem Namen «Krambambuli» — einer auch im Lachs fabrizierten Liqueursorte — zusammenfaßt, dichtete ein vielseitig gebildeter Verehrer während des ersten oder zweiten schlesischen Krieges ein Lobgedicht: «Der Krambambulist. Ein Lobgedicht über die gebrannten Wasser im Lachs zu Danzig», das mehrfach aufgelegt wurde und sich der weitesten Verbreitung erfreute. In 104 sechszeiligen

Versen, deren letzte Zeile immer mit Krambambuli schließt, feiert der Dichter seinen Liebling, den Nektartrank der Mennoniten.

Wie hoch er die Liqueure ehren möchte, spricht er in folgendem Verse aus:

«Wär ich zum großen Herrn geboren,
Wie Theodor und Kouli-Kan,
Ich hätt' ein Ordensband erkoren,
Und stickte die Devise dran:
Toujours gaillard et sans souci,
C'est l'ordre de Crambambuli».

Es gibt auch ein Rezept gegen die Spiritisten:

«Sollt ich die Poltergeister bannen,
Die mancher Schwindelkopf entdeckt,
So trieb ich sie latein'sch von dannen,
Wie jener Pfaffe sie erschreckt:
Heus! exi, mali Spiriti,
Hier kommt der Geist Krambambuli!

Aus diesem humoristischen Gedichte ist das bekannte Studentenlied:

«Krambambuli, so heißt der Titel»

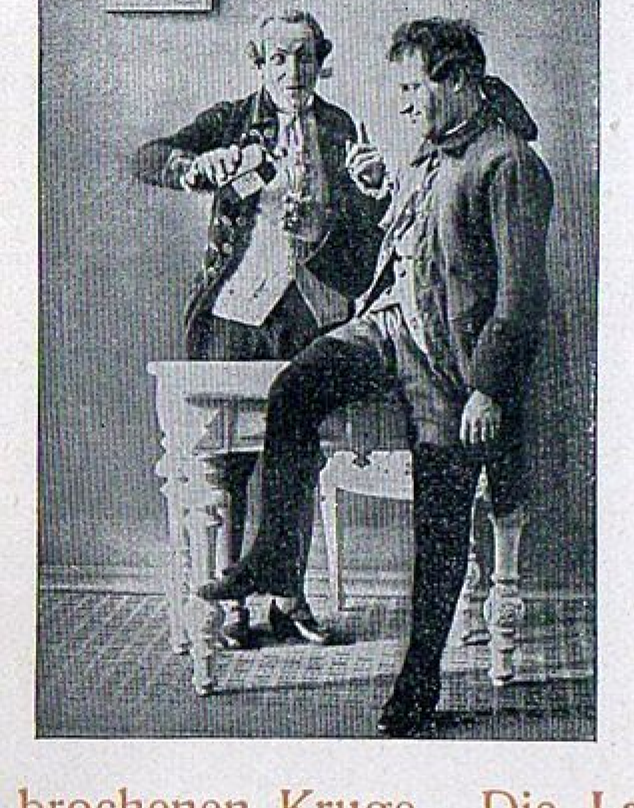
entstanden.

Aber auch in die klassische deutsche Literatur hat der Lachs Eingang gefunden, und das will viel für sein

Berühmtsein sagen. In Lessings Minna von Barnhelm sagt bekanntlich der Wirt zu Just, Akt 1, Sc. 2:

«Nun, Herr Just, was ganz vortreffliches, stark, lieblich, gesund. (Er füllt ein Glas mit Liqueur und reicht es ihm.) Das kann einen überwachten Magen wieder in Ordnung bringen . . . .

Just (nachdem er getrunken):



Das muß ich sagen: gut, sehr gut! — Selbst gemacht, Herr Wirt? Der Wirt: Behüte veritabler Danziger, ächter, doppelter Lachs; Just: Sieht Er, Herr Wirt! wenn ich heucheln könnte, so würde ich für so was heucheln.»

Ferner erwähnt Kleist die Liqueure in dem zerbrochenen Kruge. Die Lachsliqueure sind eben die Muster eines guten deutschen Schnapses geworden, an die sofort gedacht wird, wenn es gilt, eines Schnapses von besonderer Vorzüglichkeit Erwähnung zu tun. Sie haben den deutschen Liqueur in der ganzen Welt zu Ehren gebracht.

Selbst das Flaschenformat des Lachses, die alten Vierkante, sind im Handel typisch und vielfach nachgeahmt worden.

Mit dem Güldenwasser, Kurfürstlichen Magen, Cordial, Pommerantz und den übrigen Liqueursorten hat der Lachs die Tafel brandenburgischer Kurfürsten, französischer, schwedischer, russischer und polnischer Herrscher geschmückt. So kaufte nach noch vorliegender Rechnung im Jahre 1767 die Kaiserin Elisabeth von Rußland Lachsliqueure für 5152 Gulden. Und noch heute fehlt der Lachsschnaps im Norden fast an keiner Stätte culinarischer Genüsse. Die Stadt Danzig hat denn auch die Vorteile, die ihr durch die Tüchtigkeit der Lachsfabrik erwuchsen, in vollem Maße anerkannt. So heißt es in der von dem Oberbürgermeister der bis 1793 freien Hansestadt Danzig ausgestellten und an den Firmeninhaber gerichteten Urkunde vom 4. Oktober 1781:

«Ueberdem der Stadt durch die von seinen Vorfahren allhier angelegt und von ihm bisher unterhaltene Brantweins-Fabrique mannigfaltige Vorteile zugeflossen.» Der Firmeninhaber (Bestvater) erhielt als erster Mennonit durch diese Urkunde die Erlaubnis, in der Stadt ein Haus zu erwerben. Dies war bis dahin den Mennoniten nicht gestattet gewesen.

Auch Preußens Könige gewährten mehrfach ihre Anerkennung für die Verdienste des Lachses um den

Handel, indem sie drei Firmeninhaber (Hecker, Bestvater und C. G. Henrichsdorff) zu Königlich Preußischen Kommerzienräten und den letzteren auch zum Admiralitätsrat ernannten.

Auffsatz von vielerhande
Wein, Düppelt, und Ordinaire Brandtwein, wie auch die Preise vor diese Zeit

Dantzig den 12 April Anno 1791

Isaac Wedling
nachgelassene Wittwe und Eidam
Dirck Hekker.

Alter Preiscourant von 1791.

Als Dirck Hecker 1758 starb, folgte ihm sein Schwiegersohn Dirck Bestvater, der ebenso wie sein Schwiegervater neben dem Lachs anderweite Kaufmannsgeschäfte namentlich eine bedeutende Redereibetrieb.

Seine 65 jährige Witwe heiratete im Jahre 1798 noch einmal und zwar den Kaufmann Carl Gottfried Henrichsdorff und brachte diesem mit ihrem ganzen Vermögen auch den Lachs zu. In der

Verwandschaft des Letzteren hat sich der Lachs bis heute erhalten. Bemerkenswert jedoch ist, daß nur in der Vermöllen'schen Familie im 17. Jahrhundert eine Vererbung vom Vater auf den Sohn stattgefunden hat. Seit Isaac Wed-Ling (1696) bis heute hat sich der Lachs nur durch Töchter vererbt. Ein Verkauf der Lachsfabrik ist niemals erfolgt.

Wer durch die alten Straßen Danzigs schlendert, deren hohe Häuser noch mit spitzen Giebeln ins Freie blicken, der findet leicht das ehrwürdige Haus, in dem deutscher Bürgerfleiß sich seit so langer Zeit bewährt hat.

Den Lachs kennt jedermann in Danzig. Er besteht jetzt aus fünf Häusern, drei derselben liegen in der Breitgasse und zwei auf der Rückseite in der Heiligen-Geistgasse. Der Haupteingang liegt in der Breitgasse. Die Beseitigung der eigentümlichen Beischläge der Häuser, balkonartige Vorbauten, die für die Besitzer ebenso angenehm waren, als eine wahre Plage für den Wagenverkehr und für die Fußgänger, hat auch der Breitgasse viel von ihrer Altertümlichkeit genommen.

Wo einst die Patrizier mit ihren Frauenzimmern auf steinerner Bank saßen und von erhöhtem Platze die Straße beobachteten, dort zieht sich jetzt der gleichmäßig gequaderte Bürgersteig hin; an Stelle der bunten behäbigen Verschiedenheit, die sich in den Vorbauten

ausdrückte, ist die ordentliche und nüchterne Gradlinigkeit getreten. Doch im Innern der Häuser finden wir das alte Danzig noch wieder.

Die heutige Besitzerin ist die Enkelin des Königlich Preußischen Oberstleutnant Henrichsdorff, dessen Sohn von seinem Onkel Carl Gottfried, dem früheren Inhaber an Sohnes Statt angenommen war. Von diesem Henrichsdorff, der seinem Bruder seit 1807 in der Verwaltung half, weiß das Archiv des Hauses viel zu berichten, das für den Geschichtsforscher von Interesse wäre, unter anderem fällt die Eidesformel auf, die für den Danziger Bürger von damals vorgeschrieben war. Dort heißt es untern Andern: «Ich schwere, daß der Königl. Majestät zu Polen usw., meinen allergnädigsten Herrn, und einem edlen Rat dieser Stadt, ich getreu und gehorsam seyn will; alles was ich erfahre, das wider einen Edlen Rath, oder das gemeine Gut seyn möchte, das will ich treulich melden und offenbahren . . . . Und das ich auch mit keinem Außenhänsischen will Matschopey haben, auch kein frembd Geld, noch Gut, für das meine verhandeln . . Daß mir Gott helfe und sein heiliges Wort.»

1793 war Henrichsdorff aus Danziger in Preußische Dienste übergetreten; als Capitain im Regiment Hanstein wird ihm das Zeugnis ausgestellt, daß seine Compagnie immer «sehr zahlreich» gewesen.



Geschnitzte Truhe im Probierzimmer.

Zu Anfang dieses Jahrhunderts war der Umsatz sehr bedeutend. Für das Jahr 1806 sind 212 000 D. G. in dem Hauptbuche verzeichnet; nach 1807 tritt ein schnelles Sinken ein; erst 1813 schnellt der Umsatz wieder empor. Der Verbrauch von Güldenwasser unter anderen edlen Stoffen ging somit mit den Aeußerungen der Lebenskraft des Landes Hand in Hand.

Recht ergötzlich ist ein laconischer Vermerk unter der Abrechnung für 1813.

«Die Russen und Preußen belagern die Stadt und befreien sie von den Franzosen. Meinen ganzen Vorrat von Branntwein ausverkauft.»

Es war eine böse Zeit gewesen die Danziger Franzosenzeit. Nicht weniger als 141,178 D. G. hatte der Lachs an Contribution bezahlen müssen. Die herrliche Lindenallee, die Danzig mit Langfuhr verbindet, wurde teilweise niedergehauen. Carl Gottfried Henrichsdorff

ließ sie 1816 von Neuem ergänzen, wie ein Dankschreiben der Stadt beweist.

In den Jahren nach den Freiheitskriegen blieb der Absatz weit hinter dem früheren Umfange zurück, und erst in den fünfziger Jahren begann wieder eine Steigerung, die bis jetzt andauert. Waren früher Rußland und Frankreich noch gute Kunden, so ist heute durch die hohen Zölle der Eingang erschwert: dafür haben sich überseeische Absatzgebiete erschlossen. Der Geschäftsgrundsatz, nur gegen bar zu verkaufen, hat das alte Haus vor Erschütterungen bewahrt.

Mit einer gewissen Feierlichkeit wird bei einem Wechsel des Fabrikleiters die ehrwürdige Lade mit den geheimen Rezepten für die herzerquickenden Mischungen dem neuen Leiter übergeben, der auf Bürgerwort zu versichern hat, sie bis an sein Ende getreu zu bewahren. So kommt es, daß von den zahlreichen Nachahmungen keine einzige die Tränke des Lachses erreichen kann.

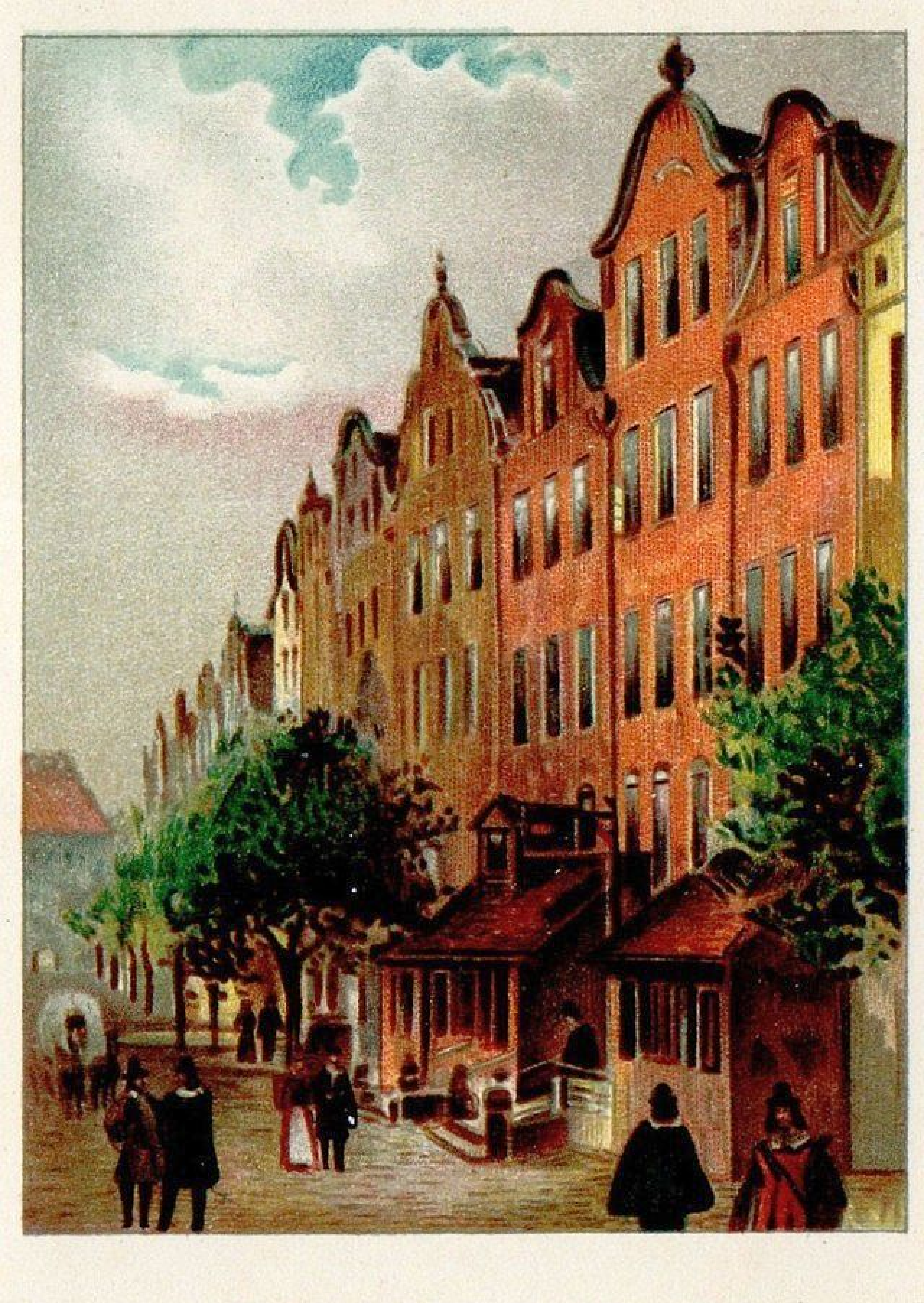
Wer daher veritablen Danziger, echten doppelten Lachs, wie Just in der Minna von Barnhelm, genießen und wer ganz die nämliche Sorte haben will, die der Wirt dort ausschenkt, der muß sich an den alten Lachs in Danzig Breitgasse wenden, wo er in unveränderter Herstellungsart und Güte zu kaufen ist.

Schon in alten Zeiten haben die Fälschungen zu manchen Prozessen geführt und auch gegenwärtig schweben Prozesse wegen unlauteren Wettbewerbes gegen Liqueurfabrikanten, die auch gern von den Verdiensten und dem Ruhm des Lachses mitzehren wollen.

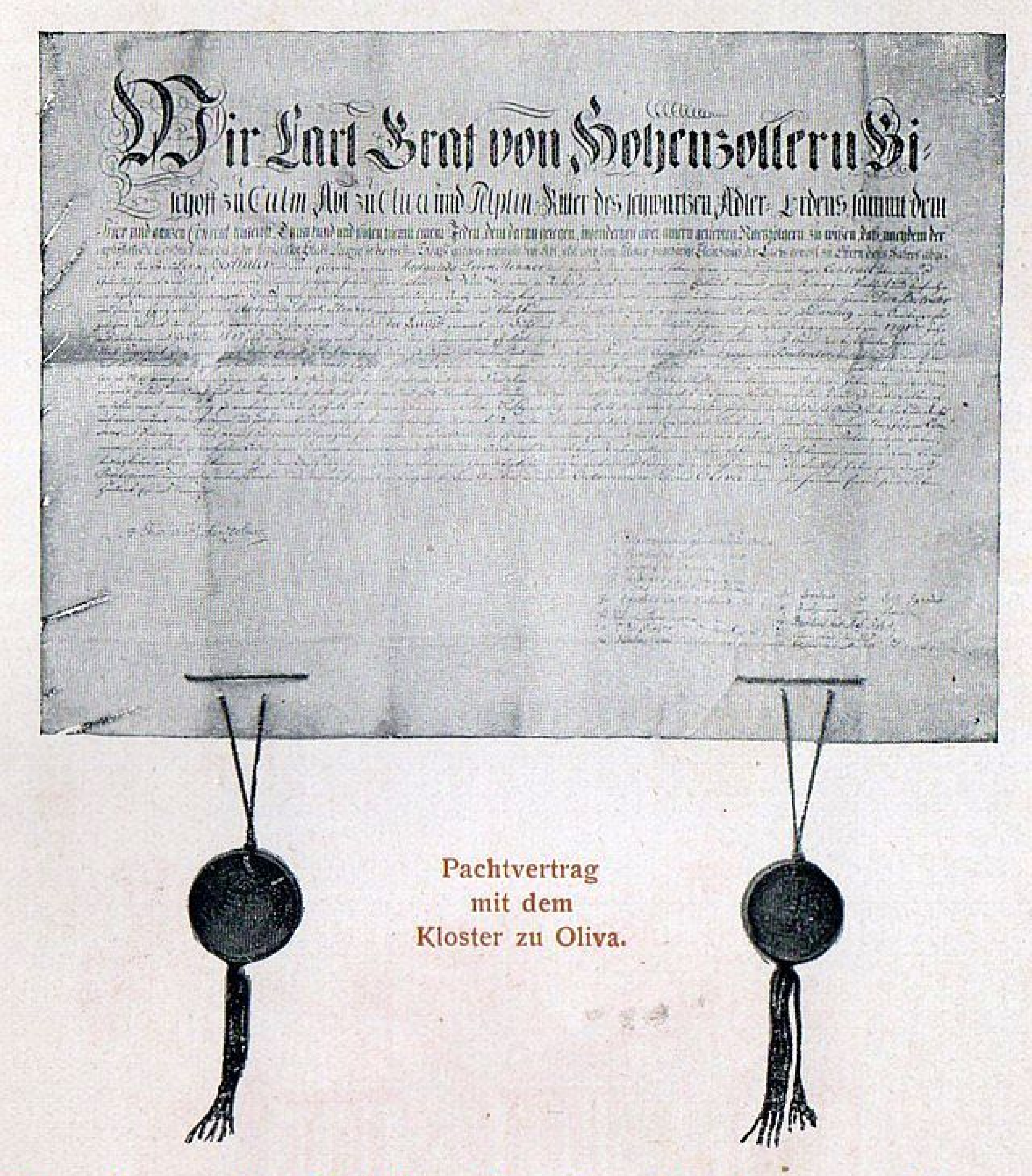
Für die Erzeugung der verschiedenen gebrannten Wasser wird ausschließlich französischer Weinsprit und reindestillierter Kornspiritus verwendet.

Die verwendeten Kräuter und Gewürze sind von vorzüglichster Qualität und wird beim Ankauf derselben weder Mühe noch Geld gespart. Bei der Fabrikation waltet die peinlichste Sorgfalt unter Beobachtung altbewährter Regeln. Die Lachsliqueure nehmen es daher bezüglich der Güte mit allen Liqueuren der Welt auf. Dabei sind die Preise sehr bescheiden.

Das alte Lachshaus hat in neuerer Zeit wegen Baufälligkeit nach der Straße zu erneuert werden müssen. Es birgt im unteren Geschoß ein wahres Schmuckkästchen mittelalterlichen Bürgertums, das Probierstübchen, welches in seinem uralten Zustande unverändert gelassen ist. Ein uralter Ofen aus gemalten holländischen Porzellankacheln spendet wohltuende Wärme, durch bunte Fensterscheiben dringt ein mattes Licht. An den Wänden stehen die prächtigen Truhen mit wertvollen Papieren,



Die Lachshäuser vom Jahre 1740.



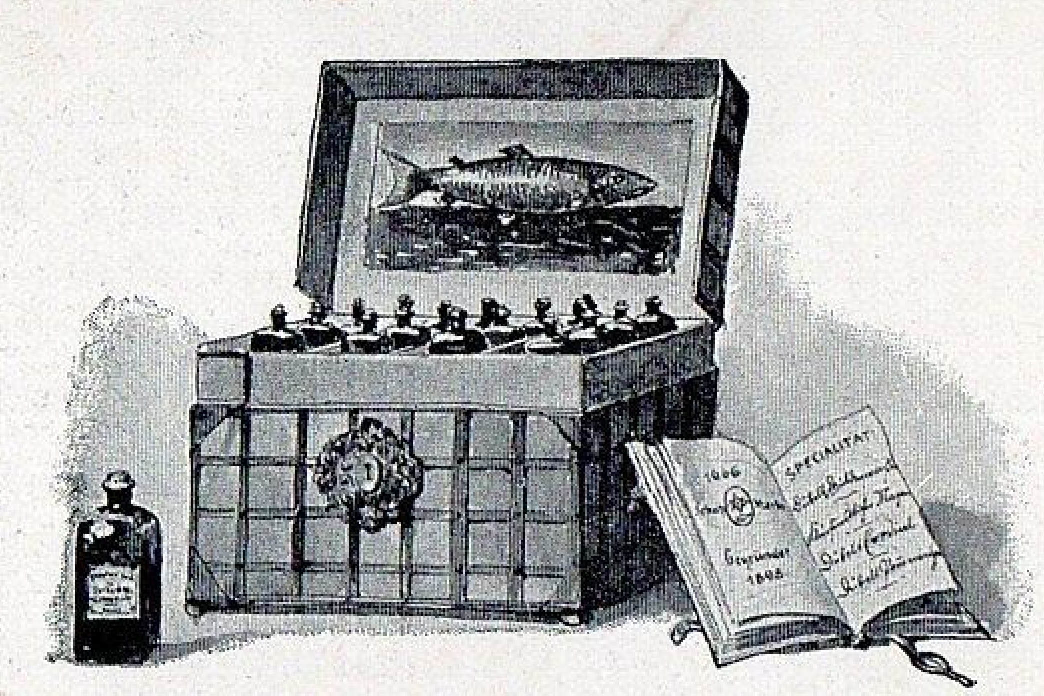
Wir Carl Graf von Hohenzollern Bi-
schoff zu Culm Abt zu Oliva und Pelplin, Ritter des schwartzen Adler-Ordens, sammt dem

Pachtvertrag
mit dem
Kloster zu Oliva.

über ihnen alte Oelbilder Danziger Ratsherren und englische Kupferstiche, Danziger getriebene Blaker und Porzellanschalen und Urväter-Hausrat.

Wer an dem mächtigen Mahagonitisch sitzt und sinnend die Reihe der für ihn gefüllten Probiergläser

überblickt, auf die die alten Ratsherren von den Wänden mit wohlwollendem Ernste herabschauen, fühlt sich wie zurückversetzt in die alten Zeiten, da vor 300 Jahren der Faden ehrlicher Arbeit, der seither niemals zerrissen wurde, hier zuerst geknüpft wurde.



Durch drei Jahrhunderte hat der Danziger Lachs schwimmen können, er hat die heimischen Gestade besucht und ferne Welten, er wird auch im vierten Jahrhundert seine Fahrt fortsetzen ohne renomistischen Prunk, aber selbstbewußt, weil er weiß, daß er noch Niemanden betrogen hat.



Diele zu den altertümlichen Probierstuben im „Lachs“.


DANZIG
Der Lachs
Originalabfüllung
Der Lachs